



410852S-2018



汤阴县福泰食品有限公司企业标准

Q/TFS 0002S-2018

调味腐竹

2018-04-08 发布

2018-04-08 实施

汤阴县福泰食品有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由汤阴县福泰食品有限公司提出。

本标准起草单位：汤阴县福泰食品有限公司。

本标准主要起草人：程智敏。

H N

Q B

调味腐竹

1 范围

本标准规定了调味腐竹的分类、要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以腐竹为原料，经浸泡后，加入大豆油、干辣椒（加或不加）、泡椒（加或不加）、孜然粉（加或不加）、香菇粉（加或不加）、咖喱粉（加或不加）、海鲜粉（加或不加）、花椒、八角、白砂糖、食用盐、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、食用香精（咸味香精、卤肉味香精、牛肉味香精、鸡肉味香精、酱卤味香精、蒜味香精等）进行调味、包装、杀菌而成。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 腐竹应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 干辣椒应符合 GB 10465 的规定。
- 2.1.8 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.9 孜然粉应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.10 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.11 咸味香精、卤肉味香精、牛肉味香精、鸡肉味香精、酱卤味香精、蒜味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.12 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.13 呈味核苷酸二钠应符合 QB/T 2845 的规定。
- 2.1.14 孜然粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.15 海鲜粉应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.16 香菇粉应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.17 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.18 泡椒应符合 SB/T 10439 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项目	要求	试验方法	
性状	固体、块状或片状或条状或丝状	从样品中取出1袋，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味	
色泽	浅黄色或红褐色		
气味、 滋味	香辣味腐竹		味咸辣微甜，具有香、辣、鲜、麻味，无异味。
	原味腐竹		味咸麻微甜，具有香、辣、鲜、麻味，无异味。
	五香味腐竹		味咸香微甜，具有香、鲜风味，无异味。
	卤香味腐竹	味咸香微甜，具有香、辣、鲜、麻味，无异味。	

烧烤味腐竹	味咸麻微甜，具有香、辣、鲜、麻味和烧烤味，无异味。
牛汁味腐竹	味咸香微甜，具有香、辣、鲜味，无异味。
鸡汁味腐竹	味咸香微甜，具有香、辣、鲜味，无异味。
酱香味腐竹	味咸香微甜，具有鲜、酱香味，无异味。
蒜香味腐竹	味咸香微甜，具有蒜香、辣、鲜味，无异味。
咖喱腐竹	味咸香微甜，具有咖喱香、辣、鲜味，无异味。
香菇腐竹	味咸香微甜，具有香、辣、鲜味，无异味。
泡椒腐竹	味咸香微甜，具有泡椒香、辣、鲜味，无异味。
海鲜腐竹	味咸香微甜，具有海鲜香、辣、鲜味，无异味。
孜然腐竹	味咸香微甜，具有孜然香、辣、鲜味，无异味。
黑鸭腐竹	味咸香微甜，具有烤鸭香、辣、鲜味，无异味。
杂质	无肉眼可见外来杂质

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分 g/100g	≤ 75	GB 5009.3
蛋白质 g/100g	≥ 10	GB 5009.5
食用盐（以NaCl计） %	≤ 25.0	GB 5009.6
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28

* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群，CFU/g	5	2	100	1000	GB 4789.3平板计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10

样品的采样及处理按GB4789.1执行。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验规则

出厂检验项目包括感官要求、水分、大肠菌群、净含量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

调味腐竹是以腐竹为原料，经浸泡后，加入大豆油、干辣椒（加或不加）、泡椒（加或不加）、孜然粉（加或不加）、香菇粉（加或不加）、咖喱粉（加或不加）、海鲜粉（加或不加）、花椒、八角、白砂糖、食用盐、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、食用香精（咸味香精、卤肉味香精、牛肉味香精、鸡肉味香精、酱卤味香精、蒜味香精等）进行调味、包装、杀菌而成。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照GB 2712《食品安全国家标准 豆制品》、GB/T 22106《非发酵豆制品》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

汤阴县福泰食品有限公司

H N

Q B